SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Aprile Vino rosato DOC Sicilia BIO

Fondo Antico | Sizilien

Der Aprile ist ein junger, saftiger und trockener Rosé, der aus der sizilianischen Rebsorten Nero d`Avola gekeltert wird. Er wird im Westen von Sizilien vom Weingut Fondo Antico angebaut. Die Reben wachsen auf Kalkstein, welche dem Weine eine angenehme Mineralität verleihen. Nach der Ernte werden die Trauben für sechs Stunden eingemaischt und im Stahltank ausgebaut. Es entsteht ein rosafarbener Wein mit viel Frucht und floralen Aromen. Im Geschmack ist der Aprile geprägt von Himbeeren, roter Kirsche, Granatapfel und rosa Blüten. Er ist vollmundig und hat einen guten Trinkfluss.

Sensorik

Farbe	himbeer
Duft	Erdbeeren, Himbeere, Blüten
Geschmack	saftig, aromatisch, unkompliziert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2026
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Aperitif, Meeresfrüchte

Produzent

Fondo Antico ist ein Weingut im Westen Siziliens. Es ist seit Anfang 1800 im Familienbesitz, die ersten Reben wurden allerdings erst 1920 angepflanzt, davor wuchs dort hauptsächlich Weizen und Baumwolle. Ein weiterer Wendepunkt in der Geschichte des Weingutes war, als Giuseppe Polizzotti 1960 dessen Management übernahm und bis 1995 zum heutigen, modernen Weingut umstruckturierte. Giuseppe ist es wichtig die einzigartige Natur Siziliens zu bewahren und hervorzuheben, weshalb er viele autochtone Rebsorten und nur ausgewählte internationale Reben anbaut. Für den Weinbau verbindet er Tradition und lange Kenntniss des Terroirs mit modernsten Produktionstechniken. Die Böden sind geprägt vom Einfluss des Meeres und sind reich an Kalk, Steinsalz und Gips. Dadurch entstehen strukturierte, salzige und mineralische Weine.

Gründungsjahr	1920
Rebfläche	80 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 450 000	
Rebsortenspiegel	Grillo, Inzolia, Grecanico, Zibibbo, Nero d’Avola, Perricone, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Syrah

Fondo Antico | Via Fiorame 54a | IT 91031 Misiliscemi TP

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN